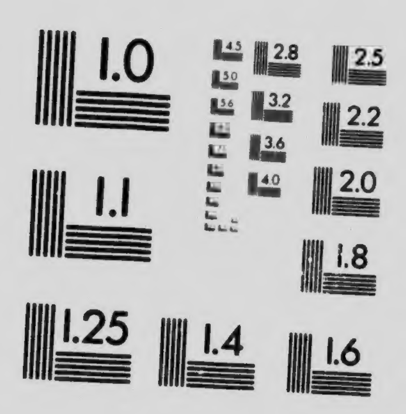
MICROCOPY RESOLUTION TEST CHART

(ANSI and ISO TEST CHART No. 2)






Zirkular Nr. 35 [Deutsche Ausgabe]

Juni 1916

## Abteilung für Landwirtschaft, Manitoba

# Behandlung des Rahmes für die Molkereien

Von J. W. Mitchell, Milchwirtschaftskommissar für Manitoba

## Das Wachstum der Milchwirtschaft

In dem Maße, wie sich die Milchindustrie eines Landes entwickelt, wächst auch die Neigung, Milchprodukte auf fabrikmäßigem oder cooperativem Wege herzustellen. Auf alle Fälle ist es so in Manitoba. Das System der Molkereien (Creameries), welche den Rahm ansammeln, ist den Verhältnissen von Manitoba besonders angepaßt, weil unter diesem System die Lieferungskosten auf ein Mindestmaß zusammenschmelzen und eine Molkerei eine weite Gebietsstrecke bedienen kann.

Unter diesem System kann der Farmer mehr wie auf irgend eine andere Weise die Qualität der Butter bestimmen, da er nicht nur die Milch hervorbringt, sondern sie auch entrahmt und für den Rahm Sorge trägt, bis er nach der Molkerei gesandt wird.

Wenn die Lieferanten den Rahm gewissenhaft behandeln, hat die Butter einen guten und reinen Geschmack; das Umgekehrte ist der Fall, wenn der Rahm nachlässig behandelt wird. Aus diesem Grunde ist es richtig, daß die Rahmanstalten bessere Preise für guten Rahm bezahlen, als für schlechten, wie es jetzt auch geschieht.

Während der letzten Jahre hat der Verbrauch von Butter aus Rahmanstalten (Creamerie Butter) sehr zugenommen. Im Jahre 1912 stellten wir in den Rahmanstalten Manitobas weniger als drei Millionen Pfund Butter her; im Jahre 1915 wurden fast 6 Millionen Pfund hergestellt. Manitoba versieht jetzt nicht nur den heimischen Markt mit Butter, sondern führt auch Butter in großem Maßstabe aus. Im Jahre 1915 wurden zwischen 50 und 55 Waggonladungen, oder fast eine und eine halbe Millionen Pfund, ausgeführt; und es ist nur natürlich, daß unsere Ausfuhr von Jahr zu Jahr

Veröffentlicht auf Verordnung von Hon. V. Winkler, Landwirtschaftsminister für Manitoba.

zunimmt. Die heimischen wie die Ausfuhrmärkte verlangen große Mengen Butter.

Die Kaufleute in Manitoba wissen sehr wohl, welches unsere besten Rahmanstalten sind und kaufen die ganzen Erzeugnisse vieler derselben für den Verbrauch in Manitoba auf. Daraus folgt notwendigerweise, daß, wenn viele minderwertige Butter hergestellt wird, dieselbe auf den Außenmärkten den Konkurrenzkampf mit Butter bester Qualität aufnehmen muß. Wenn wir erfolgreich konkurrieren wollen, müssen wir uns in jeder Weise anstrengen, um möglichst wenig minderwertige Butter hervorzubringen. Können wir dies nicht erreichen, so müssen wir damit zufrieden sein, im Butterhandel einen zweiten Platz einzunehmen und geringere Preise zu erzielen.

## Mängel des Rahmes

Dieses Zirkular hat den Zweck, die Ursachen schlechten Geschmackes und anderer Mängel, die der Rahm haben kann, darzulegen und zu zeigen, wie man diesen Mängeln vorbeugen kann.

Alle Fehler, welche der Milch anhaften, werden auf den Rahm übertragen, und von dort aus gehen sie auf die Butter über. Diese Mängel können wir zwar aus Milch nicht entfernen, aber wir können sie bei jedem Schritte unserer Arbeit vermehren. Somit also erstreckt sich unser Einfluß auf den Geschmack der Butter von der Hervorbringung der Milch bis auf das vollendete Erzeugnis.

## Ursachen der Mängel

Dieselben kann man in folgender Weise aufreihen:

1. Schlechter Gesundheitszustand der Kuh, sowie die Tatsache, daß dieselbe kurz vor dem Kalben steht oder auch gerade erst gekalbt hat.

2. Nahrung und Wasser.

3. Aufnahme schlechter Dünste und Gerüche.

4. Unerwünschtes und nachteiliges Keimleben. (Bakterien und Gärungsstoffe). Diese kleinen Formen von pflanzlich[illegible] verursachen den meisten [illegible] Schaden in der Milchwirtschaft. Sie gelangen in die Milch und in den Rahm fast in demselben Maße, in dem Staub und Schmutz Eingang in dieselbe finden. Da die Milch eine außerordentlich gute Brutstätte bietet, so entwickeln sie sich bei geeigneter Temperatur äußerst schnell in ihr. Je mehr sich die Temperatur der Bluttemperatur nähert, desto besser und schneller wachsen sie. Daher ist es so unbedingt notwendig, für Sauberkeit und niedrige Temperatur zu sorgen.

einer reinen Decke. Das Anfeuchten der Decke trägt dazu bei, den Rahm kühler zu erhalten.

Eine kurze Zusammenstellung des Obigen würde etwa folgendes ergeben:

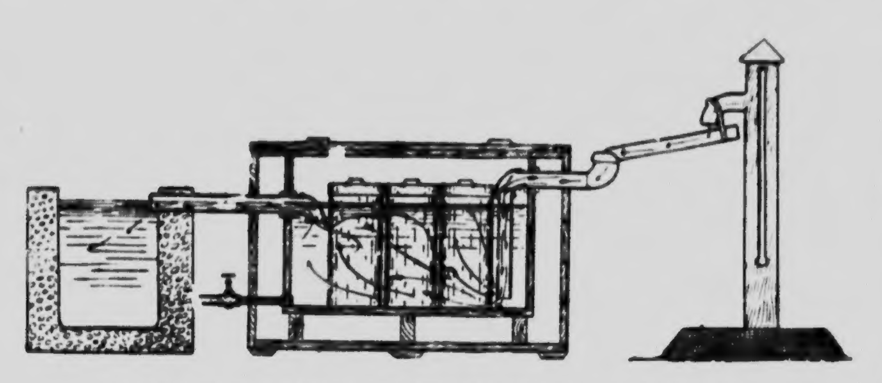
Reiner Rahm
Fetter Rahm
Kalter Rahm
Süßer Rahm
Häufige Ablieferung.

**J. W. Mitchell,**
Kommissar für Milchwirtschaft.

9. Sofort nach dem Entrahmen kühle man, wenn irgend möglich, den Rahm in einem besonderen Gefäße bis auf eine Temperatur von 50 Grad oder weniger ab. Man benutze dabei einen guten Milchthermometer.

10. Auch in der Sammelkanne halte man den Rahm auf ebenso niedriger Temperatur. So oft man eine neue Menge hinzufügt, rühre man um, damit die Magermilch sich nicht auf den Boden absetzen kann. Man benutze eine einfache Rahmkanne mit gutem Deckel, um den Rahm auf der Farm aufzubewahren. Der Rahm muß stets bedeckt sein.

11. Zum Abkühlen benutze man einen gut isolierten Kühler und kühle den Rahm entweder dadurch, daß man Wasser durch den Kühler pumpt oder mit Hilfe von Wasser und Eis.



**Isolierter Kühler, zwischen Brunnen und Tränke.**

Der Kühler sollte bedeckt sein.

**Beschreibung des Kühlers.**

Seiten und Boden des hier abgebildeten Kühlers werden aus Latten von zwei bis vier Zoll hergestellt. Die Außen- wie die Innenseite wird mit Papier und einer Lage abgepaßten Brettern bekleidet und der vier Zoll breite Raum mit Hobel- und Sägespänen ausgefüllt. Dann wird der Kühler innen mit galvanisiertem Eisen bekleidet. Im Boden des Kühlers sollte eine Röhre von dreiviertel Zoll Durchmesser angebracht sein. Diese sollte mit einem Hahn versehen sein, so daß der Kühler nach Belieben entleert werden kann. Die Tiefe des Kühlers und die Höhe des Abflusses sollte der Höhe der Kannen angepaßt sein. Der Deckel des Kühlers wird aus zwei Lagen Brettern hergestellt, zwischen denen sich wasserdichtes Papier befindet. Die Unterseite ist mit Schellack überzogen. Die obere Bretterlage des Deckels sollte längsweise, die untere quer mit dem Kühler laufen. Die Einflußröhren sollten nahe dem oberen Rande des Kühlers einlaufen und fast bis zum Boden reichen.

12. Man liefere den Rahm oft ab, — nicht weniger als zweimal, besser aber dreimal die Woche im Sommer. Es empfiehlt sich nicht, eine zu große Kanne zu benutzen, sondern vielmehr ihre Größe derjenigen der Herde anzupassen.

13. Man bedecke die Kanne, während man sich unterwegs befindet, mit



